

BLACK+DECKER

Customer Care Line: 1-800-465-6070
For online customer service:
www.prodprotect.com/blackanddecker
Ligne Service à la Clientèle: 1-800-465-6070
Pour le service à la clientèle en ligne:
www.prodprotect.com/blackanddecker

EASY ASSEMBLY
8-CUP FOOD PROCESSOR
(1.9 LITERS)

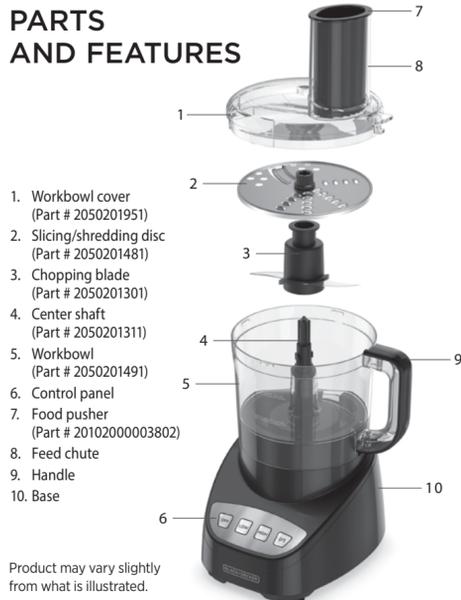
ASSEMBLAGE FACILE
ROBOT CULINAIRE DE
8 TASSES (1,9 LITRE)

use and care manual
guide d'utilisation et d'entretien

FP4100B
FP4200B
FP4200BC



PARTS AND FEATURES



1. Workbowl cover (Part # 2050201951)
2. Slicing/shredding disc (Part # 2050201481)
3. Chopping blade (Part # 2050201301)
4. Center shaft (Part # 2050201311)
5. Workbowl (Part # 2050201491)
6. Control panel (Part # 20102000003802)
7. Food pusher (Part # 20102000003802)
8. Feed chute
9. Handle
10. Base

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all removable parts.

CAUTION: Handle blade and disc carefully. They are very sharp.

- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

Important: Always make sure your food processor is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the cover is properly locked in place.

Caution: Never use your fingers to direct food through the feed chute.

Important: Make sure the chopping blade or slicing/shredding disc has completely stopped before removing the cover or workbowl from the processor.

Note: Remove workbowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.

- Do not use the processor to:
 - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
 - Slice or chop warm meat

WHAT SPEED TO USE

PUREE	CHOP	SLICE	SHRED
HIGH or LOW	PULSE	LOW	LOW

GENERAL TIPS FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Meat and cheese should be well chilled before slicing or shredding.

TIPS FOR USING THE CHOPPING BLADE

- The processor works very quickly. Watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- The processor will be more efficient if filled no more than 1/2 to 2/3 full.
- Processing nuts or other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot, but never boiling liquids.
- The PULSE feature offers the best control.

TIPS FOR SLICING OR SHREDDING

- Before slicing round fruits and vegetables through the processor cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing
- Select foods that are firm and not over ripe.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding.
- Do not let the food accumulate too high (over 2/3 full); stop and empty the workbowl.

STORAGE



Caution: Blades and discs are sharp. Handle carefully.

1. Wrap cord under base.
There are two ways to store your food processor.

• (Fig. 7) Assemble the parts onto the base in this order: workbowl, center shaft, chopping blade, slicing/shredding disc, workbowl cover, food pusher.

• (Figs. 8-11) To save space: put the workbowl onto the base. Put in the chopping blade first and then at a diagonal angle, the center shaft (Fig. 8). Turn workbowl cover upside down and nestle on top of workbowl (Fig. 9). Insert the food pusher into the feed chute (Fig. 10). Place the slicing/shredding disc on top (Fig. 11).



28259

T22-9002194-A

E/F

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put food processor base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn the appliance OFF then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting blades and moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the processor is not running.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blades or discs on base without first putting workbowl properly in place.
- Be certain the workbowl cover is securely locked in place before operating appliance.
- This appliance has a protection system. The unit will not operate unless the workbowl is on the base and the workbowl cover is securely locked onto workbowl.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not fill the bowl above the marked maximum fill line to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is designed for household use only.
- Do not open lid until blade or disc stops completely.
- The maximum rated wattage for this product was obtained with the chopping blade.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Note: Processing items with low moisture content may dull the finish of the bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and

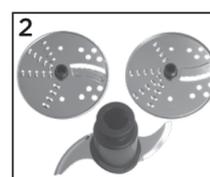
3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

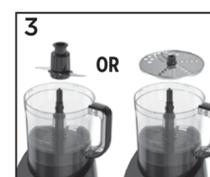
HOW TO USE



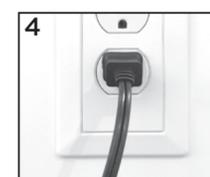
With unit unplugged from outlet, place workbowl on base and put the center shaft in workbowl.



Select tool:
• Shredding side of disc
• Slicing side of disc
• Chopping blade



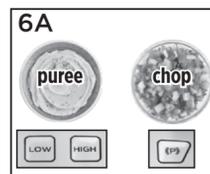
Place either the chopping blade or the slicing/shredding disc onto the center shaft.



Make sure unit is OFF and plug the processor into an outlet.



If using chopping blade: put food into work bowl below the max food level. Place cover on work bowl as shown and rotate clockwise. Put the food pusher in place.



To puree: Press the LOW or HIGH button and press OFF when done.
To chop: press PULSE button ((P)) for short bursts.



If using disc: place cover on work bowl as shown and rotate clockwise. Place food in feed chute.



Press LOW button. Gently guide food through tube with pusher. Press OFF when done.

CARE AND CLEANING

Important: Always unplug your processor from the outlet before cleaning.

CLEANING

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easier cleaning.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand in hot water with dish soap or in the dishwasher, top rack only. Hand-washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
- Do not allow blade or disc to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade. Use a brush to remove any residual food particles.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Food Processor doesn't run	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the workbowl and workbowl cover are properly aligned and in place. Check to make sure the food processor is plugged in. If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed. Unplug the food processor, and then plug it back into the outlet.
Food processor not shredding or slicing properly	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the disc or blade is installed properly. Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.
If workbowl cover won't close	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the disc or blade is installed correctly.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and Service" section of this Use and Care Manual. Do not return the food processor to the retailer. Retailers do not provide service.

Need Help?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this pamphlet.

Warranty Information
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
• Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands' liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
• Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?
• Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
• Save your receipt as proof of date of sale.

• Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free 1-800-465-6070, for general warranty service.

• If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

How does state law relate to this warranty?

• This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.
What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some

states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

Are there additional warranty exclusions?

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.

At the end of this product's life, you can mail it to Spectrum Brands at 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Spectrum Brands au 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »

450W 120V 60Hz

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved.

BLACK+DECKER et les logos BLACK+DECKER sont des marques de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés.

Made in China.
Fabriqué en Chine.

© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562
All rights reserved.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation. IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le socle, le cordon ou la fiche du robot culinaire dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Désactiver l'appareil et le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage de pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisir et extraire la fiche. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ». D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- Garder les mains et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.

- Ne jamais insérer les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir d'aliments.
- Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer les lames ou les disques sur le socle avant d'avoir bien fixé le bol en place.
- S'assurer que le couvercle du bol est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien fixé au socle et si le couvercle n'est pas bien fixé au bol.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
- Ne pas remplir le bol au-dessus de la ligne de remplissage maximale afin d'éviter tout risque de blessure pouvant être causée par un couvercle ou un bol endommagé.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- Ne pas ouvrir le couvercle avant l'immobilisation complète de la lame ou du disque.
- La puissance nominale maximale de ce produit a été calculée avec la lame à hacher.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Remarque : Le traitement d'aliments à basse teneur en humidité peut ternir le fini du bol.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE POLARISÉE (Seulement model 120V)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage, toutes les étiquettes et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles.

MISE EN GARDE : Manipuler la lame et le disque avec précaution. Ils sont très coupants.

- Choisir un comptoir sec et de niveau où utiliser l'appareil, laisser assez d'espace sur tous les côtés pour assurer la ventilation adéquate du moteur.

Important : Toujours s'assurer que le robot culinaire est débranché et déposé sur une surface plane et de niveau avant de commencer l'assemblage.

Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé en place.

Mise en garde : Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans l'orifice d'alimentation.

Important : S'assurer que la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiporteur est complètement immobilisé avant de retirer le couvercle ou le bol du robot culinaire.

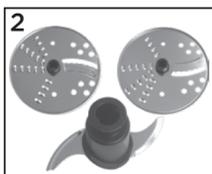
Remarque : Retirer le bol de l'appareil avant d'enlever la lame à hacher, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.

- Ne pas utiliser le robot culinaire pour faire ce qui suit :
 - Moultre du café, des os, des grains ou des épices dures
 - Trancher ou hacher des viandes chaudes

UTILISATION



Une fois l'appareil débranché de la prise de courant, placer le bol sur le socle et insérer la tige centrale dans le bol.

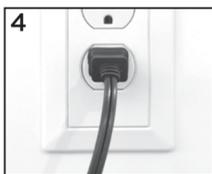


Sélectionner l'accessoire :

- Face du disque pour le déchiporteur
- Face du disque pour l'éminçage
- Lame à hacher



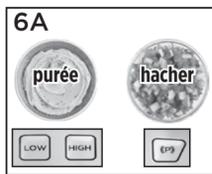
Placer la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiporteur sur la tige centrale.



Veiller à ce que l'appareil soit en position d'arrêt (OFF) et brancher le robot culinaire dans une prise de courant.



Lors de l'utilisation de la lame à hacher : placer les aliments dans le bol et sous le niveau maximal d'aliments. Placer le couvercle sur le bol comme illustré et tourner dans le sens horaire. Mettre en place le poussoir d'aliments.



Pour réduire en purée : Appuyer sur le bouton de vitesse basse (« LOW ») ou élevée (« HIGH ») et appuyer sur le bouton d'arrêt (« OFF ») après avoir terminé.

Pour hacher : Appuyer sur le bouton d'impulsion (« PULSE ») pour un fonctionnement à brefs intervalles.



Lors de l'utilisation du disque : replacer le couvercle sur le bol, comme illustré, et tourner dans le sens horaire. Placer les aliments dans l'orifice d'alimentation.



Appuyer sur le bouton de vitesse basse (« LOW »). Guider doucement les aliments dans le tube à l'aide du poussoir. Appuyer sur le bouton d'arrêt (« OFF ») après avoir terminé.

VITESSE À UTILISER

RÉDUIRE EN PURÉE	HACHER	RANCHER	DÉCHIQUETER
VITESSE ÉLEVÉE ou BASSE	IMPULSION	VITESSE BASSE	VITESSE BASSE

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

- Planifier les tâches à exécuter afin d'éviter de multiples nettoyages du bol; traiter d'abord les ingrédients secs, puis les ingrédients humides.
- Ne pas passer les aliments au robot s'ils sont congelés ou durs au point de ne pouvoir y insérer la pointe d'un couteau.
- Si un morceau d'aliment solide, tel qu'un morceau de carotte, reste coincé autour de la lame, arrêter le robot culinaire et le débrancher, puis retirer la lame. Retirer avec précaution les aliments de la lame.
- La viande et le fromage doivent être bien refroidis avant l'éminçage ou le déchiporteur.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE LA LAME À HACHER

- L'appareil hache et mélange très rapidement. Faire attention de ne pas trop passer les aliments au robot culinaire.
- Pour obtenir des résultats optimaux, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.
- Le robot culinaire sera plus efficace s'il est rempli à moitié ou aux deux tiers seulement.
- Les aliments durs tels que les noix peuvent rayer la surface intérieure du bol.
- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
- Il est possible de passer des liquides chauds au robot, mais pas des liquides brûlants.
- La fonction d'impulsion (« PULSE ») offre la plus grande maîtrise.

CONSEILS POUR ÉMINCER OU DÉCHIQUETER

- Avant de trancher des fruits et des légumes ronds avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans l'orifice d'alimentation, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, toujours en retirer les graines, le noyau et les pépins.
- Choisir des fruits et légumes fermes qui ne sont pas trop mûrs.
- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de l'orifice d'alimentation et les placer à la verticale dans l'orifice d'alimentation, de sorte qu'ils soient bien serrés et ne puissent pas tourner ou s'incliner.
- Il est préférable de refroidir les fromages à pâte molle ou semi-ferme avant de les déchiporter.
- Ne pas laisser les aliments monter trop haut (plus des deux tiers du bol); au besoin, arrêter l'appareil et vider le bol.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Important : Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

- Désassembler complètement les pièces amovibles du robot culinaire avant de les laver.
- Pour un nettoyage plus facile, rincer les pièces immédiatement après avoir utilisé le robot culinaire.
- Nettoyer le socle et les pieds de l'appareil avec un linge humide et bien les sécher. Ne pas plonger le socle de l'appareil dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles sont lavables à la main dans de l'eau chaude et du détergent à vaisselle ou dans le lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement. Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces de plastique ou de métal de l'appareil.
- Ne pas laisser la lame ou le disque tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer la tige interne de la lame à hacher. Utiliser une brosse pour déloger les particules d'aliments collées.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le bol et le couvercle du bol sont correctement alignés et fixés. • S'assurer que le robot culinaire est branché. • Si vous avez un boîtier de disjoncteurs, s'assurer que le circuit est fermé. • Débrancher le robot culinaire de la prise de courant, puis le rebrancher.
Le robot culinaire déchiporteur ou tranche les aliments incorrectement	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le disque et la lame sont installés correctement. • S'assurer que les ingrédients sont appropriés pour l'éminçage et le déchiporteur.
Il est impossible de fermer le couvercle du bol	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le disque et la lame sont installés correctement.

Si le problème ne figure pas dans la liste ci-dessus, consulter la section « Garantie et Service » du présent guide d'utilisation et d'entretien. Ne pas retourner le robot culinaire au détaillant. Les détaillants ne fournissent pas de services de réparation.

RANGEMENT



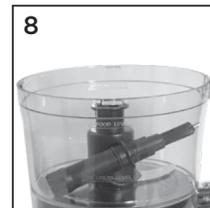
Mise en garde : Les lames et les disques sont tranchants. Les manipuler avec précaution.

1. Enrouler le cordon sous le socle.

Il existe deux façons de ranger votre robot culinaire.

• (Fig. 7) Assembler les pièces sur le socle dans cet ordre : bol, tige centrale, lame à hacher, disque éminceur/déchiporteur, couvercle du bol, poussoir d'aliments.

• (Fig. 8-11) Pour gagner de la place: placer le bol sur le socle. Insérer d'abord la lame à hacher, puis insérer la tige centrale selon un angle diagonal (Fig. 8). Retourner le couvercle du bol et le placer sur le dessus du bol (Fig. 9). Insérer le poussoir d'aliments dans l'orifice d'alimentation (Fig. 10). Placer le disque éminceur/déchiporteur sur le dessus (Fig. 11).



BLACK BEAN HUMMUS

Total Time : 5 minutes
Servings : 7
Serving Size : ¼ cup

Ingrédients

- 1 (15 oz) can black beans, drained and rinsed
- 2 Tbsp. fresh lime juice
- ¼ cup tahini
- ¼ cup olive oil
- 1 Tbsp. minced garlic
- 2 tsp. cumin
- ½ tsp. chili powder
- 2 Tbsp. cilantro
- ½ tsp. salt
- 1/8 tsp. pepper
- ½ small yellow onion

Directions

1. Add all ingredients into the food processor workbowl. Process on High for about 1 minute until the hummus is a smooth consistency.
2. Serve with your favorite chips or crackers.

HUMMUS AUX HARICOTS NOIRS

Temps total : 5 minutes
Portions : 7
Quantité d'une portion : 60 ml (¼ tasse)

Ingrédients

- 1 boîte (425 ml/15 oz) de pois noirs, égouttés et rincés
- 30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
- 60 ml (¼ tasse) de tahini
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à table) d'ail émincé
- 10 ml (2 c. à thé) de cumin
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre de chili
- 30 ml (2 c. à table) de coriandre
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 1,2 ml (1/8 c. à thé) de poivre
- ½ petit oignon jaune

Directives

1. Placer tous les ingrédients dans le bol du mélangeur. Mélanger à vitesse élevée pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le hummus ait une consistance lisse.
2. Servir avec vos croustilles ou biscottes préférées.

BESOIN D'AIDE?

Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**